

RECIPE

Кифлички с орехи и Nutella®

Easy

33 min



СЪСТАВКИ

ЗА 12 ДУШИ

350 г брашно

70 г смлени орехи

140 г меко масло

2 яйца (1 от които за намазване)

50 г кисело мляко

½ чаена лъжичка сода бикарбонат

За сервиране:

120 Nutella® – 10 г на 1 кифла

Канела или какао на прах за поръсване

ОБОРУДВАНЕ

фурна

купа за разбъркване

тава

хартия за печене



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

Приготовяне

- 1 В купа сложете маслото и захарта и разбийте до пухкава смес.
- 2 Добавете киселото мляко, предварително разбъркано със содата, яйцето и разбъркайте.
- 3 Добавете брашното и орехите и бъркайте докато тестото омекне.
- 4 Разделете тестото на 2 топки и разточете на кора с диаметър около 30 сантиметра.
- 5 Разрежете на 8 триъгълника и навийте кифличките.
- 6 Загрейте фурната на 180 градуса.
- 7 Подредете кифличките върху тава, покрита с хартия за печене, намажете с разбитото яйце и печете за 15-18 минути до златисто.
- 8 Сервирайте топли с Nutella® и комбинирайте с малко плодове и с чаша мляко или кисело мляко.
- 9 Насладете се!